Tostadas Silueta de mascarpone y pavo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Veronica Tojeir

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Aquí os dejo una receta perfecta para un desayuno en condiciones.

Ingredientes para 2 personas :

- Pan de molde integral Silueta
- Queso Mascarpone
- Pavo en lonchas
- Miel
- Nueces
- Naranjas
- kiwis
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Para las tostadas, marcamos en una plancha o tostadora las rebanadas de Pan Silueta.

Paso 2

Untamos con el queso Mascarpone las rebanas tostadas y partidas por la mitad, a nuestro gusto.

Paso 3

Añadimos unas gotas de miel y colocamos dos lonchas de pavo por rebanada, encima ponemos unas nueces peladas y unas gotas de aceite de oliva.

Paso 4

El zumo podéis prepararlo de la fruta que más os guste, yo en este caso lo he hecho de naranjas. Por último

pelamos el kiwi y ya tenemos listo un desayuno completo para afrontar un duro día de trabajo.